



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ

500 gram dana kuşbaşı
2 adet patlıcan
2 adet kabak
2 adet patates
3 adet domates
4 adet yeşil biber
5-6 diş sarımsak
2 adet soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Toz kırmızı biber
Kimyon
1 su bardağı su

Etleri yıkayın ve üzerine 2 su bardağı su ekleyerek düdüklü tencerede 20 dakika kadar pişirip suyunu süzün. Patlıcanları çizgili soyun ve iri küpler halinde doğrayın. Patlıcanların acısının çıkması için tuzlu su dolu bir kaba atın ve bekletin. Patates ve kabakları soyup patlıcanlarla aynı boyda doğrayın. Yeşil biberleri minik minik, soğanı ise yemeklik doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Sarımsakları iri iri doğrayın. Tüm malzemeleriniz hazır ise artık güveci pişirebilirsiniz. Isıya dayanıklı güvecinizi ocağa alın ve az miktarda yağ ilave ederek soğanları kavurun. Ardından sırayla et, patates ve kabakları dizin. Aralarına baharatlarını ve domatesin yarısını da ekleyin. Patlıcan, biber ve kalan domatesleri de güzelce yaydıktan sonra bir miktar tuz serpin ve sebzelerin üzerine 1 su bardağı su ile karıştırdığınız salçayı gezdirin. Güveci önce alüminyum folyo ile kaplayın ve kapağını kapatın. Kaynayana kadar orta ateşte, kaynadığında kısık ateşte 45-50 dakika pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.11.2023